

**Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2010/C 42/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006<sup>(1)</sup> artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„LAPIN PORON KUIVALIHA”**

**EÜ nr: FI-PDO-0005-0384-19.10.2004**

**KPN ( X ) KGT ( )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus:**

Nimi: Maa- ja metsatalousministeriö  
Aadress: PL 30  
FI-00023 Valtioneuvosto  
SUOMI/FINLAND  
Tel +358 916054278  
Faks +358 916053400  
E-post: maija.heinonen@mmm.fi

**2. Taotlejate rühm:**

Nimi: Paliskuntain yhdistys  
Aadress: Koskikatu 33 A  
FI-96100 Rovaniemi  
SUOMI/FINLAND  
Tel +358 163316000  
Faks +358 163316060  
E-post: Matti.Sarkela@paliskunnat.fi  
Koosseis: tootjad/töötledajad ( X ) muud ( )

**3. Toote liik:**

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud)

**4. Spetsifikaat:**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

**4.1. Nimetus:**

„Lapin Poron kuivaliha”

**4.2. Kirjeldus:**

„Lapin Poron kuivaliha” koosneb põdra tervetest lihastest (lihasgruppide) ja lihaste osadest. Lihastevahelised sidekoed on nähtavad, kuid sidekoes ei leidu silmale nähtavat rasva. Lihased on nii peenekiulised ja tihedad, et lõikepinna ei ole kiude näha. Muu kuivatatud lihaga võrreldes on see peenekiulisem. Toote kuivusastest olenevalt on lõikepinna struktuur matt ja sile. Lõikepind on tumedam kui muude lihaliikide puhul; teine tüüpiline eristav tunnus on pruunikas varjund.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Valmistooted on 1–5 cm paksused ja 10–20 cm pikkused erikujulised tükid või viilud. Toodete kaal ulatub sajast grammist paarisaja grammini.

„Lapin Poron kuivaliha” veesisaldus on kuivatamise tõttu madal ja valgusisaldus väga suur. Rasvasisaldus on väike, kui võtta arvesse, et liha on kuivatatud. pH tase on tavaline liha pH tase. Sidekoe valgusisaldus on suhteliselt väike. Soolasisaldus peab olema piisavalt suur, et tagada toote säilivus ja terviseohutus. Järgnevalt on esitatud viie tüüpilise proovi keskmised näitajad ja standardhälbed.

Veesisaldus (%) 40,6 (2,8)

Valgusisaldus (%) 43,6 (2,3)

sellest sidekoe valgusisaldus (%) 3,1 (0,9)

Rasvasisaldus (%) 4,7 (1,6)

Soolasisaldus (%) 5,4 (2,0)

pH tase 5,69 (0,19)

Kuivatatud liha on suhteliselt tugeva maitsega. Sellel on põdralihale omane tugev aroom nii lõhna kui ka maitse puhul. Aroom on pigem põdra- kui ulukilihale iseloomulik. Soolamaitse on tavaliselt nõrk, seda tänu väga suurele valgusisaldusele. Kuivatatud liha värv varieerub tumepunasest ja pruunist kuni peaaegu mustani ning servad on kuivamisest tingituna tumedad.

Pind on struktuurilt kõva ja sisu pehmem. Toode sisaldab lihastevahelist sidekude, mida on maitstes tunda, kuid lihaste sees olevat sidekude mitte. Kuiigi toote sisu on pehme, ei lagune see painutades laiali, kuid süües laguneb ning maitseks on see hõrk ja mittekiuline. Selle lagunemise kergus on tootele omane ning lihastevaheline sidekude eraldub samuti lihtsalt ja seda on kerge neelata.

#### 4.3. Geograafiline piirkond:

„Lapin Poron kuivaliha” toodetakse, töödeldakse ja pakendatakse Soome põhjapõdrakasvatuse piirkonnas, mis asub 65° ja 70° põhjalaiuse vahel. Põhjapõdrakasvatuse seaduse (848/1990) kohaselt hõlmab see piirkond Lapimaa lääni (v.a Kemi ja Tornio linn ning Keminmaa vald) ning Oulu läänist järgmised vallad: Hyrynsalmi, Kuivaniemi, Kuusamo, Pudasjärvi, Suomussalmi, Taivalkoski ja Yli-Ii, samuti Kiiminkijoki jõest ja Puolanka-Hyrynsalmi maanteest põhja poole jäävad alad järgmistes valdades: Puolanka, Utajärvi ja Ylikiiminki.

#### 4.4. Päritolutõend:

Põhjapõdraliha päritolu jälgimiseks kinnitatakse Soome põhjapõdrakasvatuse seaduste kohaselt põdrale kõrvamärk kohe pärast sündimist või hiljemalt enne selle tapale viimist. Kui tapmisele minevad põdrad on välja valitud ja eraldatud teistest põtradest, märgistatakse need karjamaal tehtava valiku (eraldamine) käigus kõrva külge kinnitatava tapamärgisega, millega antakse tapaloomale number. See number jääb rümbale kuni tükeldamiseni. Tükeldatud liha nummerdatakse tükeldamis- ja töötlemispartii numbriga, mis jääb tootele kuni tarbijani jõudmiseni. Lihalõikusruumid ja lihatöötlemisettevõtted peavad pidama arvestust ettevõttesse toodud rümpade ja muu liha üle, samuti sealt välja saadetud liha üle. Lihalõikusruumide ja lihatöötlemisettevõtete üle teostavad järelevalvet kohaliku omavalitsuse järelevalveasutused. Lisaks sellele on lubatud kuivatatud põdraliha müümine algses tootmiskohas otse tarbijale (Euroopa Komisjoni tehtud erand, 21. aprill 2006).

Kogu tootmistsükli järelevalvet juhivad põllumajandus- ja metsandusministeeriumi alluvuses Soome Toiduohutusamet (Evira) ja läänivalitsused. Kontrollide teostavad kohalikud toiduametid.

#### 4.5. Tootmismeetod:

„Lapin Poron kuivaliha” on saadud Soome põdrakasvatuspriirkonnas sündinud ja kasvanud põhjapõtradel, kes kasvavad vabalt looduslikel karjamaadel kevadel, suvel, sügisel ja varatalvel enne tapmist. Sel ajal saavad nad peaaegu kogu vajaliku toidu loodusest määratletud geograafilises piirkonnas. Toit koosneb peamiselt hein- ja rohttaimedest, seentest ja samblikest. Umbes 70–75 % tapetud põhjapõtradest on 5–8 kuu vanused vasikad, kelle tapakaal on umbes 22 kg. Põdralehmade (täiskasvanud emased põhjapõdrad) keskmine tapakaal on umbes 35 kg ja suuremate põdrapullide tapakaal võib olla 70–80 kg.

„Lapin Poron kuivaliha” saamiseks kasutatakse filee-, sise-, öla-, selja-, külje- ja rinnatükke, mis pärinevad peamiselt kuivatatud liha jaoks kasutatavast põhjapõdraliha liigist P0 (täht tähistab põhjapõtra ja number klassi). Kasutada võib ka PE-liigi ehk ekstraklassi liha (nt sisetükid ja fileed) ja mingil määral liigi P1 liha (nt kaela-, külje- ja rinnatükid). Kauplemiseks mõeldud lihaliikide omaduste erinevus ja kasutusotstarve on sätestatud Põhjapõdrakasvatate Liidu poolt 2005. aastal koostatud ja põhjapõdrakasvatusele võetud põhjapõdraliha kvaliteediklasside liigituses. Lihaliikide erinevus põhineb liha rasva- ja kelmesisaldusel.

„Lapin Poron kuivaliha” valmistatakse põhjapõdralihast, mille pinnalt ja seest on eemaldatud kogu rasv, paks sidekoeline kelme, hüübinud veri ja templid. Toote valmistamist alustatakse tugevate lihasealiste osade, sisetükkide, õlatükkide, fileede, turjatükkide ja kaelalihaste lõikamise ja konditustamisega. Konditustatud liha lõigatakse toote valmistamise jaoks umbes 5 cm paksusteks eri suurusega tükkideks. Muudele rümbaosadele jäetakse kont sisse ja lõigatakse sobiva suurusega tükkideks.

Liha käideldakse võimalikult kiiresti ja nii väikeste partiidena, et see ei jõuaks liigselt soojeneda. Heakskiidetud lihalõikusevõttes võib liha temperatuur olla lõikamisel kuni + 7 °C.

Liha soolatakse soolamisvanni või -anumasse. Soolamine võib toimuda ka soolaga hõõrumise teel ning siis on soola kogus umbes 3 % liha märgkaalust. Kui soolamine toimub soolalahuse abil, on vee soolasisaldus umbes 6–7 %. Soolamine ja eellaagerdumine võtab aega 3–14 päeva.

Pärast soolamist tõstetakse liha välja kuivama. Liha kuivatatakse selleks ehitatud või kohandatud katusega ruumis, mis asub maapinnast piisavalt kõrgel ja kuhu kahjurid ei pääse tänu piisavalt tihedale võrgule ja põrandale. Liha riputamiseks kuivatuslattidele kasutatakse puhtaid metallkonkse või muud mitteporset materjali, näiteks plastnööri.

Liha kuivatatakse veebruarist aprillini ja see kestab ilmast olenevalt 3–6 nädalat. Selle aja jooksul muutub liha muredaks ja laagerdub ning omandab tugeva aroomi, kui sellest eraldub vedelikku 40–60 % toore liha kaalust. Liha valmimist jälgitakse, kontrollides pidevalt kuivustaset ja maitstes liha. Kui liha kuivab liiga kaua, muutub see halliks ja maitsetuks.

„Lapin Poron kuivaliha” pakendatakse heakskiidetud toiduainepakenditesse, mille toote kaal ulatub sajast grammist paarisaja grammini.

Nimetusega hõlmatud põhjapõdraliha pakendamine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas ehk Soome põhjapõdrakasvatuse piirkonnas, millega tagatakse toote kvaliteet ja välditakse kvaliteedi (eelkõige organoleptiliste omaduste) halvenemist. Liha kuivatatakse väljas ja see sõltub ilmastikutingimustest (tuul, pakane, päikesesoojus). Liha kuivamist jälgitakse hoolikalt, et laagerdumine oleks õige ja et säiliks liha organoleptilised omadused. „Lapin Poron kuivaliha” valmistamise oluline tegur on määrata kindlaks õige aeg, kui liha tuleb väljast kuivamast ära võtta, ning see nõuab kohalike asjatundjate erioskusi. Kuigi „Lapin Poron kuivaliha” on väherasvane, võib rasv muuta kuivatatud liha maitset ja organoleptilisi omadusi, kui liha käideldakse valesti või kui see puutub liiga palju õhuga kokku. Lisaks on eesmärk tagada toote täielik jälgitavus, et tarbijat ei eksitataks ning et tarbija saaks toote, mis on tegelikult saadud ja valmistatud selle päritolupiirkonnas; ning samuti tehakse võimalikuks toote jälgimine kõikides tootmisahela etappides.

#### 4.6. Seos piirkonnaga:

Põhjapõdraliha toodavad Soome põdrakasvatustpiirkonnas asuvad kvalifitseeritud põdrakasvatavad, kellest peaaegu 20 % on saamid, Euroopa Liidu põlisrahvastik. Põdrakasvatavate töö põhineb aastasadade jooksul kogutud teadmistel põhjapõdradest ja põdralihast. Vanimad andmed kuivatatud liha kohta pärinevad 16. sajandi arveraamatutest ja 1555. aastal Olaus Magnuse raamatust „Historia de gentibus septentrionalibus” (põhjarahvaste ajalugu) Soomet kirjeldavast osast. Tema järel mainisid kuivatatud põhjapõdraliha 17. ja 18. sajandil maadeuurijad.

Põdraliha kuivatamisel kasutatakse traditsioonilisi oskusi ja näiteks suurem osa põhjapõdraliha töötlemisettevõtete omanikest on põhjapõtru omavad pered. Põhjapõdraliha töötledajad moodustavad põdrakasvatustpiirkonnas ainulaadse oskusvõrgustiku, mis suudab valmistada traditsioonilisel viisil „Lapin Poron kuivaliha” osast selles piirkonnas toodetud põdralihast.

„Lapin Poron kuivaliha” kuivatatakse aastasadu kestnud traditsioonide järgi väljas. Liha kuivatatakse veebruarist aprillini selleks ehitatud või kohandatud katusega ruumis, mis asub maapinnast piisavalt kõrgel ja kuhu kahjurid ei pääse tänu piisavalt tihedale võrgule ja põrandale. Kuivatatud põhjapõdraliha saab valmistada vaid põhjapoolses piirkonnas, kus kevadtalvised temperatuurikõikumised on piisavalt suured. Põhjapoolse ilmastiku puhul kõigub kevadtalvine temperatuur – 30 °C ja + 7 °C vahel ning tänu sellele muutub liha muredaks ja omandab loomuliku aroomi. Ka piirkonna muud erijooned, nagu selgelt eristatavad aastaajad, põhjapõdrade toit ning traditsiooniline oskus valida välja ja valmistada ette tooraine, muudavad kuivatatud liha põdralihatooteks, millel on täiesti eriline maitse.

#### 4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Elintarvike turvallisusvirasto (Evira)  
Aadress: Mustialankatu 3  
FI-00790 Helsinki  
SUOMI/FINLAND  
Tel +358 20772003  
Faks +358 207724350  
E-post: kirjaamo@evira.fi

#### 4.8. Märgistus:

„Lapin Poron kuivaliha” ladustatakse või müüakse eri suurusega heakskiidetud toiduainepakenditesse pakendatuna. Pakendite peale tehakse märke „Lapin Poron kuivaliha” (nt tempel või kleebis), millele järgneb märke „suojattu alkuperänimitys” või vastav ühenduse ametlik sümbol. Lisaks selle tuleb märkida, kas tegemist on täiskasvanud põhjapõdra või põdravasika lihaga. Vastavat märgistust tuleb kasutada ka otsemüügiks ettenähtud toodete puhul.